



# Katalog ślubny

sezon 2025 r.

Pełna oferta weselnych słodkości



SŁODKIE STOLY

TORTY ŚLUBNE

CIASTA, SZYSZKI



[www.sweetlandia.pl](http://www.sweetlandia.pl)



795 699 507, 535 420 553



SweetlandiaStrzyzow



# Słodkie stoły

W każdym zestawie dodatkowo drobne słodczyce dla najmłodszych

ZESTAWY na 2025 r.

Cena pakietu obejmuje wypożyczenie naczyń, rozłożenie słodkości, aranżacje i dekoracje stolika przed rozpoczęciem przyjęcia

## ZESTAW 1 - 100 szt. – 1000 zł 7 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem, cake-sicles, deserki w pojemniczkach (2 smaki), tartaletki, bankietówki musowe, cake pops w czekoladzie.

## ZESTAW 2 - 150 szt. – 1350 zł 10 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem, bankietówki, deserki w pojemniczkach (2 smaki), cake-sicles, cake pops w czekoladzie, monoporcje, tartaletki, donaty cytrynowe, makaroniki

## ZESTAW 3 - 200 szt. – 1800 zł 12 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (proste i dekoracyjne), cake-sicles, deserki w pojemniczkach (3 smaki), bankietówki musowe, cake pops w czekoladzie, mini-donaty, tartaletki, makaroniki, monoporcje

## ZESTAW 4 - 300 szt. – 2650 zł 16 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (proste i z dekoracją), lukrowane pierniczki, deserki w pojemniczkach (3 smaki), monoporcje (2 rodzaje), bankietówki musowe, mini-donaty, cake-sicles, cake pops, tartaletki, z owocami, torciki bezowe, praliny z nadzieniem, makaroniki

## ZESTAW 5 - ok 400 szt. – 3600 zł 18 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (proste i z dekoracją), deserki w pojemniczkach (4 smaki), lukrowane pierniczki, monoporcje (2 rodzaje), bankietówki musowe, mini-donaty, cake-sicles, cake pops w czekoladzie, tartaletki, z owocami, pysy lub eklerki, torciki bezowe, praliny z nadzieniem, makaroniki

*Aranżacje i kolorystykę stolika dopasujemy do stylu i wystroju Waszego wesela!*



Do wyboru aż 4 zestawy naczyń: rustykalny/boho (drewniany), klasyczny biały, elegancki/vintage złoty lub srebrny



# Słodkie stoły

co kryje się pod nazwami z katalogu :) przykłady dekoracji



muffinki z nadzieniem i kremem (proste)



muffinki z nadzieniem i kremem (dekoracyjne)



lukrowane pierniczki



deserki w pojemniczkach (panna cotta z truskawkami)



deserki w pojemniczkach (tiramisu)



deserki w pojemniczkach (leśny mech)



pysie z kremem i owocami



monoporcje musowe



bankietówki



cake-pops



mini-donaty



cake-sicles



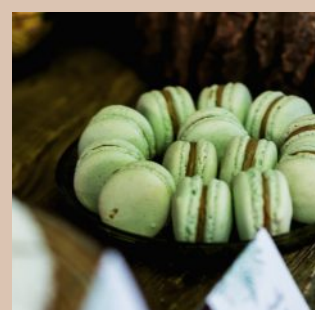
tartaletki z owocami



praliny z nadzieniem



torciki bezowe



makaroniki

Tradycyjne przepisy, domowe smaki, naturalne składniki ubieramy w ciekawą, nowoczesną formę dlatego, nasze słodkości nie tylko pięknie wyglądają, ale przede wszystkim wspaniale smakują!

# Torty ślubne



Zadbamy o to, żeby tort zachwyił Was i Waszych Gości zarówno wyglądem jak i smakiem. Postaramy się spełnić każde Wasze marzenie o ślubnym torcie!

## WYCENA TORTU

Tort dekorowany, 3-pietrowy, (ponad 100 porcji)

około 1400-1600 zł

(dokładny koszt uzależniony jest od wybranego smaku, pracochłonności dekoracji, kosztu kwiatów, dodatków).

Dodatkowe porcje (dla większej liczby gości) przygotowujemy w formie ciast tortowych do pokrojenia i podania.

Błacha ciasta tortowego wystarcza na ok 35-40 porcji i kosztuje ok 170-180 zł (zależnie od smaku).



## DEKORACJA

Wygląd tortu po konsultacji z Wami dopasowujemy do motywu przewodniego, kolorystyki wesela, wystroju sali, bukietów itp.

Możecie przesłać do nas inspiracje (np. w formie zdjęć)

i wspólnie zaplanujemy Wasz wymarzony ślubny tort!

Realizujemy nawet najbardziej oryginalne pomysły!



*Najlepsza cukiernia jaką mogłam wybrać na swoje wesele. Przepyszne ciasta. Przepiękny tort który przeszedł moje najsmielsze oczekiwania. Świetne podejście do klienta."*

*- Anżelika*

*"Tortik weselny pierwsza klasa ! :) Goście byli pod ogromnym wrażeniem. Nie dość, że pięknie się prezentował to jeszcze pysznie smakował ! :) rewelacja"*

*- Natalia*



Wykonujemy również same ciasta tortowe, torty na atrapach, a także torty z muffin, monoporcji, deserków itp.



# Torty ślubne

## Smaki tortów

### BESTSELLER 1. OWOCOWY - ŚMIETANOWY

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone,  
świeże owoce: maliny, truskawki, borówki (do wyboru lub mix),  
jasne lub ciemne biszkopty

### BESTSELLER 2. OWOCOWY Z ŻELKĄ

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone,  
żelka z blendowanych owoców - (maliny, truskawki lub borówki),  
jasne lub ciemne biszkopty

### BESTSELLER 3. OREO Z TRUSKAWKAMI

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone  
z siekanymi ciasteczkami OREO,  
żelka z blendowanych truskawek, ciemne biszkopty

### BESTSELLER 4. PISTACJA Z MALINĄ PREMIUM

krem pistacjowy na bazie bitej śmietany,  
świeże maliny lub żelka malinowa, jasne biszkopty

### 4. KOKOSOWY Z OWOCAMI EGZOTYCZNYMI

lekki krem kokosowy-śmietanowy, kawałki owoców  
egzotycznych w musie, jasne biszkopty

### 7. GRUSZKA W KARMELU

lekki krem śmietanowy o smaku karmelowym,  
gruszkowy mus z kawałkami owoców, kakaowe biszkopty

### 8. POMARAŃCZE W CZEKOLADZIE PREMIUM

intensywnie czekoladowy krem maślany, mus z gotowanych  
pomarańczy, kakaowe biszkopty

### BESTSELLER 9. CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY

mocno czekoladowa masa maślana, wiśnie, kakaowe biszkopty

### II. ORZECHOWO-KAWOWY PREMIUM

ciasta orzechowe, klasyczny krem kawowy (maślany)



## Chrupiące wkładki

do wszystkich smaków śmietanowych możemy wykonać dodatkowo chrupiącą warstwę (w dolnym przełożeniu), do wyboru:  
biała czekolada z migdałami, ciemna czekolada z orzechami  
lub orzeszki ziemne w karmelu



# Ciasta i szyszki

Zawsze staramy się,  
by nasze wypieki, były naturalne  
jak w domu, a jednocześnie profesjonalne,  
jak w najlepszej cukierni :)



## Ciasta i ciasteczka

Poleca się przeliczenie około 2-3 porcji ciasta na osobę.

Jedna blacha ciasta wystarcza na 30 kawałków, cena to 150-170 zł  
w zależności od smaku.

Przygotowujemy również kruche ciasteczka - mix smaków w cenie 55 zł/kg

## Szyszki - paczuszki z ciastami dla gości

Oferujemy szyszki w dwóch rozmiarach:

MNIEJSZA - 40 zł - 6 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

WIĘKSZA - 48 zł - 8 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

Polecamy wybór naszych pudełeczek o sprawdzonej jakości.

Dośarczenie własnych opakowań jest możliwe (obniżamy cenę szyszki o koszt pudełka),  
prosimy jednak o wcześniejszą konsultację z nami w kwestii rozmiaru, grubości papieru itp.



Ciasta mogą znaleźć się zarówno  
tradycyjnie na paterach na stołach,  
jak i na słodkim stoliku - ułożone  
na estetycznym ekspozytorze  
lub ozdobnych naczyniach.

Ciasta do lokalu  
doświadczamy pokrojone

# Realizacja zamówień



Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania :)



Prosimy o zapoznanie się przed podpisaniem umowy

**DEGUSTACJA** - jeśli nie mieliście okazji spróbować naszych wypieków, możemy umówić się na przygotowanie zestawu degustacyjnego na wspólnie ustalony termin.

#### UMOWA I USTALENIE SZCZEGÓŁÓW

W przypadku zamówień weselnych podpisujemy umowę oraz pobieramy zadatek w ustalonej wcześniej wysokości (zależnie od wielkości zamówienia). Szczegóły takie jak ilości, wybór smaków, pakietów, dekoracji itp. ustalamy,

gdy znana jest już ostateczna ilość gości i inne szczegóły, jednak nie później niż ok 2 tygodnie przed terminem wesela.

Kwestie umowy i innych ustaleń możemy dograć online (messenger, e-mail) lub spotkać się osobiście w Strzyżowie

**CENY** - W szczególnej sytuacji, jeśli od podpisania umowy do czasu realizacji ceny i koszty na rynku znacząco wzrosną, cena końcowa może być nieco wyższa.

Taką informację prześlemy oczywiście odpowiednio wcześniej i w takim przypadku będzie możliwość zmiany lub rezygnacji z umowy bez utraty zadatku.

**DOSTAWA** - Polecamy wybór dowozu w naszym zakresie, szczególnie w przypadku kilkupietrowego tortu (mamy już doświadczenie, więc tak jest bezpieczniej).

Doświadczenie, więc tak jest bezpieczniej.

Doświadczamy się z godziną dostawy do oczekiwań lokalu. Słodki stół przywozimy i rozkładamy około 1,5-2 h przed przybyciem gości na salę.

Koszt dowozu do lokalu: ok 4,5 zł/km, odbiór naczyń 3,5 zł/km

W przypadku dużej odległości (powyżej 50 km) istnieje możliwość negocjacji ceny dowozu

**ROZLICZENIE** - Na płatność umawiamy się po realizacji, ok 2-3 dni po weselu. Wtedy również należy zwrócić naczynia i dekoracje ze słodkiego stołu, patery czy inne wypożyczone przez nas elementy (chyba, że wcześniej ustalimy odbiór z sali).



Cukiernia Sweetlandia,

ul. Dąbrowskiego 6, 38-100 Strzyżów

tel. 795 699 507, 535 420 553

e-mail: [sweetlandia.stryzow@gmail.com](mailto:sweetlandia.stryzow@gmail.com)